

INTISARI

Shaker screen merupakan alat pemisahan mekanis dengan pola pengayakan dan penyaringan yang ukuran bahan disesuaikan dengan kain (*screen*) yang digunakan. *Screen* berlaku sebagai saringan, saringan yang digunakan memiliki nilai mesh yang menyatakan jumlah lubang per 1 mm².

mesh adalah jumlah lubang yang terdapat dalam satu inci persegi (*square inch*), sementara jika dinyatakan dalam mm, maka angka yang ditunjukkan merupakan besar material yang diayak.

Kue merupakan makanan ringan yang biasanya bercita rasa manis namun adapula yang gurih atau asin. Kue dapat diartikan sebagai makanan ringan yang terbuat dari adonan tepung. Kue dapat dimasak dengan cara dikukus atau dipanggang. Macam-macam kue dibagi menjadi dua yaitu kue basah dan kue kering.

Ubi jalar terdiri dari 3 macam yaitu : ubi jalar ungu, putih dan kuning. Dari masing-masing jenis ubi sangat kaya akan karbohidrat, kalsium, fosfor, zat besi, natrium, kalium, niacin, vitamin A, vitamin B, vitamin C, lemak dan protein.

Bahan-bahan yang diperlukan dalam pembuatan kue pukis dan kue putu ayu dengan bahan baku tepung ubi jalar antara lain: santan, daun pandan, garam, telur, gula pasir, ovalet, fermipan, mentega, tepung terigu dan yang paling utama adalah tepung ubi jalar. Alat utama yang diperlukan dalam tepung ubi jalar dan olahannya adalah disk mill, shaker screen yang merupakan suatu rangkaian alat yang terdiri dari ayakan (mesh) dan motor yang berfungsi sebagai penggerak. Serta mixer dan cetakan merupakan alat yang dibutuhkan dalam pembuatan olahan dari tepung ubi jalar.

Dari percobaan yang telah dilakukan, menunjukan bahwa semakin besar ukuran partikel maka hasil ayakan semakin banyak, namun berbanding terbalik dengan waktu yaitu semakin lama waktu maka hasil ayakan yang diperoleh semakin banyak.

Dari hasil perhitungan efisiensi diketahui bahwa semakin halus tepung dan semakin cepat waktu, maka efisiensi yang diperoleh semakin besar. Uji efisiensi pada tepung kasar diperoleh variabel I = 42.46%; 28.99%; 23.80%, variabel II 42.14%; 29.81%; 24.03% dan variabel III 42.24%; 29.16; 24.07%. untuk variabel dengan tepung medium yaitu : variabel I 42.49%; 28.44%; 22.45%, variabel II 43.56%; 29.05%; 24.54% dan variabel III 43.41%; 30.76%; 25.121%. sedangkan pada tepung halus variabel I 46.24%; 29.10%; 20.83%, variabel II 45.76%; 29.58%; 22.44% dan variabel III 43.85%; 29.53%; 23.19%. Hasil dari uji organoleptik berupa rasa menunjukkan bahwa tingkat penerimaan konsumen terhadap makanan berbahan baku tepung ubi jalar cukup baik. Rasa dan teksturnya tidak jauh berbeda dengan kue berbahan baku tepung terigu.

Kata kunci: *shaker screen*, *ubi jalar*, *tepung ubi jalar*, *olahan tepung ubi jalar*, *efisiensi*.